# うしくセンター便り 1月号

毎月第一週目に発行をしています

2024.01.01 第 192 号

発行:パルシステム茨城 栃木

うしくセンター委員会

発行責任者:センター長 岩渕

問い合わせ: 0120-868-014



#### 1/30(火) ヤムヤムCafeやるよ♪ 0歳~未就学(目安)の親子

寒い日は親子でほっこりもぐもぐ&お部屋で元気に遊ぼう! ボールプールやおもちゃで遊んで仲良くなっちゃおう♪ ヤムヤム商品とお茶で一息つこう(^▽^)/ 詳しくは



2024年



## 謹賀新年



新年おめでとうございます。

昨年は組合員の皆様と共に歩めた一年だったと実感しております。 今年は昨年以上にパルシステムを盛り上げていきたいと思っていますの で、どうぞよろしくお願いいたします。 うしくセンター長 岩渕

楽しく、いきましょう。(Y.H)

今年も心豊かな暮らしを目指して「パル子」を楽しみま~す♪(M.H)

笑顔がにっこり!楽しいことがいっぱい!ありますように♡ (M.A)

今年は昨年以上にパワーアップ!遊びに来てね♡(S.S)

辰年も会えて嬉しい!思いタツたら企画にいらしてね♪(T.A)

今年こそ!戦争を終わらせて、世界共通笑顔で暮らせますように♥ (H.K)

初めての方もそうでない方もぜひ、お気軽にセンターにお越しください。(S.N)

今年も楽しい企画、皆さんとの交流をしたいです (K.I)

心も体も健康でいられるような、皆様との楽しい交流を企画します!(S.K)

今年は生産者の方たちと沢山交流して欲しいです (T.H)

うしくセンターで新しい出会いあります♪楽しんだもの勝ち!(N.S)

今年も皆さんと一緒に楽しみたいですー♡(A.K)

皆様にお会いできるのを楽しみにしています(H.K)

うしくセンター委員会一同

うしくセンター委員会·PLAコラボ企画

# J+ 47 I Z 2024 €

気軽にみそ1年りにチャレンジレませんか?手間のかかるイメージのあるみそ1作りですが パペルシステムのプライベート商品「産直大豆ドライパペック(年)」を1使い手軽においしいみそが1作れます◎ 初心者のちも、ぜひこの機会にチャレンジレでみませんか?

[日 時] 2月13日(火) 10:00~13:30 俊付 9:50~)

[場 所] パルシステム茨城栃木 うしくセンター 2 階 (牛久市牛久町 1024-1)

[講師] PLA (パルシステム・ライフ・アシスタント)

[募集人数] 16 名 ※応募者多数の場合は抽選になります

抽選結果並びに詳細案内は1月26日までにメールまたは卸送にてお送り致します

[託 児] 定員3名 (生後63月以上) お様 1人につき 300円

[参加費] 1,200円(容器代込み) 彩ご利用代金×-編に引き落としさせて頂きます

(持ち物) エプロン・三角巾・マスク

[申込方法] 下記参加申込書をご提出、または右記の二次元コードを読み取りお申し込み下さい ※お預かりした個人情報は申し込みの集約以外には使用致しません

[邮入締切] 1月19日 (金)

[お問合せ] パルシステム茨城林林 りしくセンター

組合員治動専用ダイヤル 0800-800-6687 (受付時間 9:00-17:00・月~金)







味噌の容器はこちらです。→



キリトリ

ι	<	t	4	9-	行き	P44	72720	242	参加	电心言

組合員番号・コース番号

組合員名

日中繋がる電話番号

託児希望(A·無)

お子様の名前

(オ州男女)

1月19日(金) 締切

Plilt-(有·無)有か方→

#### 福祉・たすけあい助成金企画

### 11/18(土) 親子で体験! 防災キャンプ

#### ポケットファームどきどきつくば牛久店にて開催されました

講師として茨城県キャンプ協会さんに防災のお話しをしていただきました。 当日はお天気にも恵まれ、8組の親子と1名の大人の方が参加下さいました。 缶切りやマッチを使ったことのない子ども達には新鮮な体験になったようで アルミ缶で炊いたご飯に舌づつみを打っていました。

いつ来るかわからない災害、だからこそ普段からの備えは大事ですね。









美味しいご飯ができました!

### 12/11(月)「パルの会」開催報告

12/11(月) 『パルの会』 2 回目が開催されました。

毎回好評のキムチ作りを行いました。

家で作るのは手間がかかり、なかなか難しいので、皆さんと楽しみ ながら作る事が出来て良かったです。

**昼食のビビンバ丼にはパルシステムの信州望月高原の産直白菜キムチを** 使いましたが、生産者さんの DVD を見て、体に優しく美味しい理由が よく分かりました。

ご参加くださった皆さんからの温かいお言葉もありがとうございます◎ 次回は最終回となりますが、また皆さんと楽しい時間を共有出来る事を 心待ちにしております♪





## 

## 「銚子産いわしのつみれ」

210g 376円(税込)

銚子産いわしと国産の白身魚の すり身に国産野菜(玉ねぎ・ごぼう しょうが)入り。

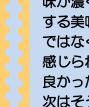




野菜スープに入れてみたらイワシの 出汁も合わさり、良い出汁で美味し かったです。

大きさもちょうど 良く、食べ応えも ありました。

(A, K)



おでんにして食べました。 味が濃くて、しっかりお魚の味が する美味しいつみれなので、おでん ではなくて、つみれの味をしっかり 感じられる、お吸い物で食べれば 良かったと思いました。 次はそうします。(S. S)